ANNO PRIMO · N. 42 SABBATO 14 GENNAIO 1843

L'AMICO DEL CONTADINO

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ECONOMIA RURALE

MANIERA DI CALCOLARE LA PRODUZIONE DEL LETAME DA STALLA SECONDO LE ESPERIENZE DEL SIG. VILLIAM LÖB.

(Continuazione e fine)

Dietro i dati precedentemente esposti è facilissima cosa calcolare quale quantità di letame si possa produrre dal disponibile foraggio, dalla paglia, e dalle altre materie colle quali si suole preparare la lettiera agli animali; così pure è facile stabilire in proporzione d'un abbondante nutrimento, la quantità degli animali di cui si avrà d'uopo per ottenere dai disponibili mezzi di foraggio e di sternito un concime molto efficace, e per ricavare il maggior reddito possibile.

Una vacca da stalla ben nutrita, e che riceve giornalmente funti 10 di fieno (lib. ven. 11. 8), oppure l'equivalente in tante piante tuberose od erbacee, produrrà annualmente funti 26,864, (v. lib. 31.341. 4); di letame; e calcolando funti 40,000 di letame per un Morghen di Prussia (la metà circa d'un campo grande friulano) potrà concimare due morghen e mezzo (un campo e un quinto all'incirca).

Una vacca che va al pascolo e trova colà buon nutrimento, dà in 24 ore funti 37 (v. lib. 43. 2) di escrementi. Di questi ne vanno perduti durante il giorno funti 22 (v. lib. 25. 8); quindi in 150 giorni di pascolo funti 3300 (v. lib. 3850); i quali escrementi, se fossero caduti sopra la lettiera, avrebbero dato altrettanto concime.

Durante la notte una vacca tenuta in stalla darà funti 15 (v. lib. 17. 6) di letame; quindi in 150 notti di pascolo vanno perduti funti 2250 (v. lib 2625) di letame, non calcolata la lettiera.

Un cavallo dà annualmente circa funti 20,000 (v. lib. 23.333. 4) di letame; quindi il concime per due morghen.

Un majale dà annualmente funti 2000 (v. lib 2333. 4) di letame; quindi cinque majali concimano un morghen.

Una pecora dà durante l'inverno funti 1000 di letame; quindi 10 pecore danno concime per un morghen.

Pertanto una possessione di 120 morghen di terreno arativo, e di 15 morghen a prato, potrebbesi ordinare nel modo seguente:

20 Morghen a segale che in ragione del 6 per 1 darebbero funti 25,800 di paglia dai quali ottengonsi funti 59,340 di concime.
20 „ a frumento, che in ragione dell' 8 per 1 darebbero funti 49,440 di paglia, donde funti 67,700 di concime.
20 „ a orzo che nella stessa proporzione del frumento darebbero funti 16,000 di paglia, e da questa funti 36,800 di concime.
20 „ ad avena, che al 9 per 1 di prodotto darebbero funti 15,480 di paglia, dalla quale s' avrebbero funti 35,600 di concime.
8 „ a legumi che al 5 per 1 darebbero funti 9300 di paglia, donde si hanno funti 21,160 di concime.

Questi sono in tutti 88 morghen, che danno in complesso funti 95,920 di paglia; e funti 220,600 di letame.

15 Morghen a prato danno funti 24,000 di fieno, e con questo ottengonsi funti 54,000 di letame.
5 „ di trifoglio danno con due tagli funti 20,000 di fieno dai quali si ha funti 35,000 di concime.
5 „ a piante sarchiate uguali a funti 24,000 di fieno danno funti 40,000 di letame.

Questi 25 Morghen a prato danno 68,000 funti di fieno; e da questo si ricava funti 129,000 di concime.

Quindi questa possessione colla data rendita di foraggio e di paglia darebbe funti 349,600 di letame, vale a dire, che calcolando funti 10,000 di concime per ogni morghen, darebbe il concime necessario per 35 morghen in maniera di fare in quattro anni la rotazione di tutto il terreno.

Per il consumo di tutta questa massa di foraggio e di strame occorrono:

			fieno			paglia	
N.°	2 cavalli, ai quali si somministri	funti	5,280	di fieno, e	funti	9,606	di paglia
„	12 Vacche alle quali si presti nell' inverno	„	13,200	„	„	30,000	„
	nell' estate	„	31,680	„	„	7,990	„
„	110 pecore alle quali si dia	„	17,600	„	„	37,950	„
„	5 majali				„	1,825	„
	summa	funti	67,760	di fieno, e	funti	87,371	di paglia

In questo caso rimarrebbe un civanzo di fieno e di paglia. Correndo però anche degli anni d'infortunii e poco favorevoli al raccolto del fieno e della paglia, e nei quali vengono considerabilmente diminuite le dette quantità di raccolte, sarebbe da consigliarsi di mantenere 40 pecore e 2 vacche di meno per potere più copiosamente alimentare le rimanenti.

A. Dott. P—llo

ECONOMIA DOMESTICA

RICETTA PEL SANGUINACCIO (volg. BOLDONE)

Oh la cosa ghiotta che è il sanguinaccio! «Io farei dieci poste, diceva un amico nostro, buongustajo, per mangiare il sanguinaccio della Contessa A.» Il sanguinaccio della Contessa A. è veramente buono, ma non riesce uguale tutti gli anni; quello della signora B. è invece un capo d' opera un anno come l' altro. Ciò dipende dall' essere il primo un frutto del genio culinario che s' abbandona all' ispirazione, e ben si sa che i momenti dell' ispirazione non sono sempre felici; il secondo invece è un prodotto bensì geniale, ma di un genio che si è imposta una legge, o per dire più propriamente, è il lavoro d' una buona ricetta. E qual' è questa ricetta? È un segreto. Non ve ne maravigliate, o signore, perchè non v' è alcuna di voi che si occupi delle delizie della mensa domestica e che non abbia il suo segreto o per il pasticcio, o pei crostoli, o pei bignè, o per qualche altra pietanza. Potrebbe esservi questione fra i moralisti se siffatti segreti non sieno per avventura altrettanti peccati contro la società; ma noi lascieremo stare codesta questione, e diremo soltanto a giustificazione della signora B.

e di tutte le brave donne del suo taglio, che il motivo per cui esse fanno un segreto di certe ricette, è forse più sociale e filantropico di quello che fa gridare a taluno contro la gelosia che le nasconde alla sua curiosità. La signora B. per esempio invita a cena gli amici della sua casa per far loro godere il suo famoso sanguinaccio, e ne fa loro presente perchè lo godano in famiglia, e ne regala uno de' più belli all' *Amico del Contadino* che ne fa parte ad altri amici. Da questi atti cortesi e liberali nasce una somma di godimenti che sarebbe ridotta a zero, se la ricetta fosse resa comune. La signora B. ha dunque ragione di conservare il suo segreto, a patto però che la società ne goda il frutto abbondantemente per essere compensata di quella specie di defraudo che le vien fatto.

Ma i nostri lettori aspettano una ricetta pel sanguinaccio; eccola. Non è quella della signora B., ma possiamo assicurarli che è buona.

Fate bollire 3 once di pasta di mandorle in una pinta di latte, e poi passatela per staccio o per una salvietta, e aggiungete a questo latte di mandorle un' altra pinta e un quarto di latte, o meglio una pinta di latte e un quarto di panna; riponetelo al fuoco in una casseruola, e scioglietevi dentro del pan grattato finissimo, o meglio ancora, se ne avete, qualche ciambella dolce, o qualche confortino (*buzzolà forte*) ridotto in polvere, e in quantità da farne coll' aggiunta di quattro rossi di uovo una specie di panata grattata o una crema liquida che abbia la consistenza della panna o poco più; nella quale metterete dello zucchero in abbondanza, un'oncia di cedrini tritati finissimamente, quattro cucchiaj colmi di buona mostarda, un pugno di uva passa, un pugno di pinocchi (pignoi), qualche presa di cannella soprafina, e una piccolissima presa di garofani. Tutto questo miscuglio si fa al fuoco, ma senza lasciar bollire affinchè le uova non vadano in grumi. Poi si lascia un pò intiepidire, e allora vi si unisce una pinta di sangue di porco, e un' oncia di grasso tritato mediocremente, e fatto soffriggere, finchè sia sciolto in parte. Si mescola bene il tutto e se ne riempie le budella di porco ben lavate e purgate. Si avverta di lasciar molto vuoto nel budello, affinchè non si spezzi nella caldaja, ove si devono mettere le boldone a cuocersi ossia a coagolarsi.

AGRICOLTURA

OSSERVAZIONI
sulla *Cuscuta europea*, o Grongo *Erba lovo*, ec.

La Cuscuta, distruggitrice delle più floride praterie di medica e di trifoglio, è il flagello dell' agricoltore che fonda su quei foraggi la propria industria, e che vede mancar al proprio edifizio la più solida base. Son tante e tante le ricette che spacciansi per liberarsi da così infetta parassita, che sarebbe lungo il rammentarle qui tutte. Basti il dire, che forse nessuna corrispose, siccome desideravasi. In due modi presentasi la Cuscuta nella prateria: preesiste il suo seme da per tutto nel suolo, o abbonda unito a quello del foraggio; e la pianta investe allora tutta la superficie del prato: o preesiste qua e là nella terra, ma in pochi punti, o se ne trova qualche seme soltanto, misto con quello della medica o del trifoglio; ed in questi casi la pianta nociva apparisce in località ristrette, e separate da intervalli di prato, non contagiato da quella peste.

Nell' uno e nell' altro caso la Cuscuta è già ben visibile, e comincia i suoi danni nell' autunno dell' anno stesso, nella cui primavera la semente della medica o del trifoglio fu fatta. In ottobre anzi, quando la stagione le va propizia, fiorisce, fa seme e si moltiplica per questo a dismisura nell' anno veniente, oltre i progressi che fa propaginandosi coi suoi filamenti. Innanzi che vengano le prime brine, si è molte volte praticato a Meleto di vangare diligentemente o la totalità del campo attaccato, o i punti soli di lui dove si vede la Cuscuta, guardando bene nell'ultimo caso

di comprendere nella vangatura un poco più dello spazio infestato per farne un completo sovescio. La Cuscuta muore, e nel terreno non ne restano germi che allora non siano sviluppati. Se trattasi di erba medica, si può riseminare nei luoghi vangati, o sulla superficie intera, con sicurezza, purchè si abbia seme ben netto che non rinnovi l'inconveniente, e se di trifoglio pratense, si può sostituirvi il *trifoglio incarnato* o erbone.

RIDOLFI

(*Giornale agrario toscano*)

ORTICOLTURA

MODO FACILE DI AVERE INSALATA IN 48 ORE

Si fa macerare per 12 ore il seme di lattuca nello spirito di vino, e lo si sparge poscia in un terreno misto di sterco colombino e di calce viva; quindi si bagna sovente. Le giovani piante potranno esser tagliate e mangiarsi in insalata dopo 48 ore; ma è da notarsi che le piante, il cui sviluppo viene così affrettato con mezzi artificiali, sono di cortissima durata, ed assai sensibili ai freddi ed ai venti.

(*Cultivateur*)

INDUSTRIA

PROCESSO PER FONDERE IL SEVO

del signor Lefebvre

Egualmente come praticasi nella fusione ordinaria, conviene tagliare e stiacciare i diversi pezzi di sevo in piccoli pezzi. L'azione dissolvente degli agenti che adopreremo sarà tanto più efficace quanto saranno maggiormente divisi.

Bisogna quindi porre grandissima attenzione perchè l' operajo incaricato di questo lavoro lo eseguisca bene e con intelligenza; e sieno specialmente levate le parti nervose, carnose e cartilaginose, poichè da questo primo lavoro ne deriva la facilità dell' operazione seguente della fusione.

Insistiamo senza posa su questo punto perchè, se in apparenza vi si perde un po' di tempo per le cure che richiede, vi ha un compenso nella fusione: non solo essa è più rapida, ma si impiega anche meno combustibile per la dissoluzione compita delle parti estranee al sevo propriamente detto. Se il sevo fosse tagliato in pezzi troppo grandi, necessitarebbe, per fonderlo interamente, un'ora di più per ogni fusione, di quello preparato con cura.

Dopo molte esperienze comparative con gli acidi muriatico, nitrico e solforico, si riconobbe che l'acido muriatico (spirito di sale) dovrebbe rigettarsi, poichè comunica al sevo un odore ed un colore disgradevole. Aggiungi che non distrugge convenientemente le membrane che lo contengono.

L'acido nitrico (*acqua forte*) produce il miglior risultato. Diffatti, l'esperienza che abbiamo fatto ci diede per risultato una fusione perfetta ed una compiuta dissoluzione di tutte le materie estranee al sevo. L'impiego ci riesci tanto più vantaggioso ch' essendo diluito, quest' acido non ha azione che sulle parti muscolari, senza attaccare nè distruggere la più piccola particella di sevo.

Ecco le proporzioni del bagno acido di cui ci siamo serviti. Abbiamo preso 50 libbre di sevo in ritagli da fondersi, ed abbiamo fatto in una tinozza una mescolanza di 15 libbre di acqua, e di mezza libbra d' acido solforico (olio di vetriolo) a 66°, o se vuolsi, di 15 libbre di acqua, di mezza libbra di acido nitrico a 36 o 40° gradi. Si fa questa mescolanza agitandola per qualche istante; quest'acqua segna 2 o 3 gradi al pesa-acidi di Beaumè. Il bagno in tal modo preparato si versa sul sevo che si ha dapprima posto e convenientemente ammucchiato in un tinello, in maniera che egli sia intieramente immerso. Si lascia il sevo in quest' acqua acidulata per due o tre giorni, tempo sufficiente per la dilatazione o la saturazione completa delle parti membranose. In ogni caso, più l' immersione sarà lunga e più facile sarà la fusione.

Quando abbiamo proceduto alla fusione, abbiamo lasciato sgocciolare l' acqua sovrabbondante del bagno, in maniera che il sevo non ritenga che la quantità assorbita. Le 50 libbre di sevo le versammo in una caldaja; vi aggiungemmo 12 a 15 libbre di acqua pura; il fuoco essendo acceso; la fusione si fece poco a poco, e nel momento in cui la massa era bene riscaldata e che ci parve bastantemente liquefatta, l' abbiamo fatta rimuovere sovente e in ogni parte onde operare la lavatura e lo stracciamento delle particelle di sevo che resistono all' azione dell' acido indebolito con la sopraggiunta dell' acqua. Arrivati al punto dell' ebollizione, fu continuata per 20 o 25 minuti, agitando sovente, in modo che tutta la massa d' acqua e del sevo venissero rese libere dal loro legame e dal contatto.

Quando la fusione è fatta, ciò che si conosce dalla scomparsa quasi totale delle piccole particelle molli e spungose che nuotano sul liquido, si toglie il fuoco, il tumulto dell' ebollizione cessa, si pone allora un colatojo fino nella caldaja, e la mercè di un cucchiajone si leva da questo stesso colatojo il liquido che in tal modo si trova libero da ogni corpo estraneo, e lo si versa in una tinozza di riposo.

Questa operazione lascia il marco a secco, e se attingendo in tal modo non si levò troppa acqua, si osserverà distintamente la piccola quantità di marco o sedimento di pelli nervose non disciolte, divise in due parti: quella che starà al fondo della caldaja non contiene più un atomo di sevo; la parte superiore e al dissopra dell' acqua ne contiene ancora, ma quando sia raffreddata, si può levarla per unirla alla prossima fusione, e così via via.

In quanto alli ciccioli (*frizze*) flosci e molli che trovansi sul fondo della caldaja e sopra l' acqua, non sono di alcun uso pel fabbricatore di candele; ma non conviene per ciò gettarli via, perchè se ne trae grande profitto nella fabbricazione dei saponi comuni e in quella del nero-fumo. Mescolato con le segature di legno e fatte delle focaccie, divengono un eccellente combustibile. Infine sono adoperate come un buonissimo ingrasso.

Il sevo proveniente dalla fusione, si chiarifica col riposo; lo si travasa al grado di calore conveniente per adoperarlo poscia alla fabbricazione delle candele, e lo si pone in commercio.

Si può abbreviare il lavoro della fusione non vuotando la caldaja ad ogni operazione, lavoro che diverrebbe noioso ed arduo.

Quando il sevo, dopo la bollitura di qualche minuto, avrà la cottura conveniente, lo si passa per il colatojo e lo si rimpiazza con altro sevo tagliato; si può in tal modo continuare finchè la caldaja sembri bastantemente carica di ciccioli o materie non disciolte. Allora soltanto la si scarica interamente ponendo a parte, in una tinozza, i residui; l' alto grado di calore in cui si manterranno lungamente, renderà facile la separazione, come l' abbiamo detto più sopra. Abbiamo dimenticato di dire che ad ogni addizione di sevo nella caldaja, è necessario di versarvi egualmente un po' di acqua, affinchè le membrane del sevo sieno convenientemente bagnate e non si attacchino alle pareti della caldaja, ciò che succederebbe senza questa precauzione.

Affinchè tutte le risorse e tutti i vantaggi del nostro metodo sieno conosciuti, indicheremo un altro mezzo di fondere, che si potrà usare a piacere.

Anzichè sottoporre il sevo tagliato alla azione del bagno, si può metterlo direttamente nella caldaja, versarvi la stessa quantità di acqua, cioè 12 o 15 libb. per 50 libb. di grasso, fonderlo, consumare il liquido dopo la cottura, e poscia versarvi mezza libbra di acido per 50 libb. di sevo; l' acido dev' esser diluito in 6 od 8 libb. di acqua, lo si sparge sui residui; quest' acqua acidulata discioglierà benissimo le ultime porzioni del sevo che avrebbero resistito all' azione dell' acqua sola.

Questo secondo mezzo egualmente che il primo, praticato da noi, secondo il caso, ci riuscì bene del pari.

L' antico metodo di fondere a fuoco

nudo avea l'inconveniente di spargere e di esalare in tutte le vicinanze un odore disaggradevole e spesso soffocante.

Col nostro mezzo di fondere, vengono tolti questi difetti. Il bagno, benchè debolmente acidificato, ha la proprietà di assorbire tutti i miasmi putridi e nocivi.

L'alto grado di calore a cui si sottopone il sevo nell'antica fusione, onde arrostire convenientemente i ciccioli, deve di necessità decomporne e volatilizzarne una parte; d'altronde, per quanta pressione che si eserciti sui ciccioli, non si può giammai estrarre tutto il sevo.

Seguendo il nostro metodo, il calore non può oltrepassare quello dell' acqua bollente; è l'acqua e non il sevo che bolle, dunque non può essere decomposto un atomo per eccesso di calorico; finalmente la dissoluzione dei ciccioli non permette e non lascia più a questi di ritener la più piccola particella di grasso; quindi aumento di prodotto (*a*).

Cogli antichi processi, la fusione è lenta, dispendiosa in combustibile, e in mano d' opera. Coi nostri, il procedere è più rapido, il combustibile è di molto risparmiato, e non perdiamo tempo per spremere i ciccioli.

Raffinatura dei sevi.

Il sevo ottenuto col processo che abbiamo indicato è molto bello per la fabbricazione di eccellenti candele; ma per ottenere una candela di qualità superiore a quella che si vende ordinariamente, bisogna che il sevo sia depurato e raffinato. A ciò fare seguasi il seguente processo:

(*a*) Questo aumento di prodotto annunziato dall'autore non sembra realizzarsi; almeno un abile fabbricatore che adoperò il metodo suddescritto, ci assicurò che provava una perdita del 3 per cento di più che coll' antico metodo. Se questa perdita si verifica con nuove esperienze, il processo di cui abbiamo discorso sarà meno economico, ma esso lo sarà ancora più che l'antico, ed avrà sempre il grande vantaggio di rendere salubre un'operazione che fin' ora è stata abborrita dai vicini per il suo valore disgradevole.

Prendasi 50 libbre di sevo fuso tagliato in briccioli, 15 libbre d'acqua chiara, e un' oncia e mezza di acido solforico (olio di vetriolo) a 66 gradi, mescolato con l'acqua; si pone ogni cosa in una caldaja, e si accende un fuoco chiaro e condotto regolarmente; verso la fine della fusione quando è vicino all' ebollizione, le schiume ascendono, si coagulano; si levano, secondo che si formano, con uno schiumatojo. Convien porre attenzione di rimuovere di quando a quando, e di sollevare l'acqua nella massa, onde facilitare la formazione delle schiume. Quando più non se ne formano, ciò che si riconosce dalla loro bianchezza e dalla piccola quantità, si spinge il calore fino all' ebollizione che deve durare 30 o 40 minuti. Durante questo intervallo, convien rimuovere costantemente e senza posa con un rastrello affinchè la lavatura sia compiuta, e che le materie terrose, sebacee e gelatinose, sieno disciolte o precipitate dall'acqua durante il riposo.

Terminata questa operazione, si versa il sevo e l' acqua dalla caldaja in una tinozza molto pulita nella quale si compie la chiarificazione. Quando il sevo è raffreddato al grado conveniente, lo si travasa avendo cura di lasciar una tovaglia di un pollice circa sopra l' acqua; poichè senza questa precauzione, e se si trovasse troppo basso, si esporrebbe a mescolare il sevo con l'acqua, ciò che sarebbe cagione di gravi inconvenienti quando lo si adoperasse nella formazione delle candele.

Questo sevo, in tal modo depurato, non contiene più un atomo di materie animali estranee e soggette a putrefazione; si può dunque fabbricare una specie di candela di una bianchezza grandissima e di buona qualità. Essa ha secchezza, durezza, non scola minimamente, e brucia bene.

—

VARIETÀ

BIBLIOGRAFIA

CONTABILITA'

In questo giornale altre volte si trattò della necessità della contabilità rurale, *scrittura* (vedi num. 10 pag. 75), senza della quale non si potrà bene conoscere l'andamento delle cose rustiche. Fu detto che, chi non vuol cominciar di qui proibisca ogni novità nei suoi campi, perchè così sarà certo che non perderà quello di cui può star sicuro, sicurezza che nasce in lui appunto dalla lunga esperienza delle conseguenze d'un dato sistema. Il march. Ridolfi, autore di quello scritto, aggiunse che, nei casi nostri, e col sistema colonico sempre di faccia, non ha ancora trovato modelli, o immaginato un metodo che lo contenti e che sia semplice quanto occorre, onde riesca alla portata di tutti, e quindi non abbia il vizio di crescere l'importanza della già troppo importante classe degli scrivani fra noi.

Questi modelli di contabilità agricola, che possano essere intesi ed applicati dai possidenti e dai loro agenti, li scorgiamo nell'operetta del signor Malo, la quale venne premiata dalla Società reale e centrale di Agricoltura.

Questi elementi risguardano la teorica e la pratica della contabilità, e sono divisi nei capitoli. 1. Nozioni preliminari - scopo generale di qualunque contabilità; 2. Elementi costituenti ogni contabilità; 3. Elementi costituenti ogni contabilità rurale; 4. Modelli di registri e redazione delle scritture.

A meglio far conoscere l'importanza dell'opera, e il metodo seguito dal sig. Malo, ci fermeremo particolarmente sul cap. 3 il quale tratta dei *materiali della contabilità*, e questi sono:

1. L'INVENTARIO di tutti i valori che possiede il coltivatore:

2. LE PEZZE, E SCRITTURE, cioè: le memorie d'operai o di soccorsi agricoli; - i conti dei fornitori; - le lettere d'affari relativi alle transazioni proposte o consumate; - infine, tutte le note fatte dal coltivatore sopra le sue operazioni di ciascun giorno.

3. I LIBRI di contabilità *esistenti*, cioè i libri ausiliari che ricordano la consumazione degli animali, il lavoro delle mute, dei domestici, dei giornalieri ec. ec.

Riporteremo solo quanto risguarda l'*inventario*, il quale è la stima in danaro di tutti i valori che possiede il coltivatore e che consacra alla coltivazione delle sue terre.

Lo scopo della tenuta dei Libri essendo di esaminare l'impiego di tutti i valori che servono alla produzione agricola, la formazione dell'*inventario* è dunque la prima operazione da farsi in ogni podere ove si vuole introdurre la Contabilità rurale.

L'*inventario* deve anche precedere sempre l'apertura delle scritture e dei conti sui registri della contabilità, perchè è desso il punto da dove deve necessariamente partire ogni operazione; conviene che sia fatto senza ommissione alcuna e con la più scrupolosa esattezza.

Ma dapprima pongasi attenzione di non confondere l'*inventario* quale l'abbiamo definito, con *lo stato di situazione o bilancio*, di cui non abbiamo ancora parlato. Queste sono due cose differenti: il primo non è che una frazione, una parte costituente del secondo; poichè può esservi inventario senza bilancio, ma non si può dare bilancio senza *inventario*.

L'*inventario* fa conoscere tutti i valori attivi posseduti dal coltivatore. Il *bilancio* si forma di due elementi contrari della situazione del coltivatore: il suo *attivo* e il suo *passivo*. Esso ha per scopo di confrontare i totali, di opporli l'uno all'altro per arrivare a sapere, in fine del conto, quale dei due è, per risultato, il più forte o il più debole.

Nell'uno e nell'altro caso, ecco il risultato del bilancio.

L'*attivo* comprende tutti i valori attivi, quali sono i danari, le cambiali, le mobiglie, gli animali, le derrate nei magazzini, i concimi, i crediti. Il *passivo* si forma di tutti i debiti, di tutti gli obblighi che si ha sottoscritto.

Quando l'*attivo* supera il *passivo*, la differenza che ne risulta, diviene la cifra della fortuna *reale*

del coltivatore, cioè ciò che gli rimarrebbe *netto* e *liquido*, se pagato avesse tutti i suoi debiti.

Per lo contrario quando il *passivo* supera l'*attivo*, la differenza tra l'uno e l'altro, dicesi *deficit*; e allora le imprese della coltivazione sono in cattivissimo stato.

L'*inventario* e il *bilancio* si fanno una volta ogni anno; sono dessi indispensabili per chiudere definitivamente i lavori compiuti, e sono di aiuto per aprire, sul Gran-Libro, i conti del nuovo anno.

Prima di stabilire la forma che conviensi dare all'*inventario*, cerchiamo prima di determinare l'epoca la più conveniente per intraprenderla, come anco per rinnovarla ogni anno.

Molte epoche sono state proposte per questa operazione, ciascuna presenta i suoi vantaggi, e i suoi danni.

La prima corrisponde al terminar dell'autunno (novembre o dicembre). I lavori dell'annata che finisce (seminazioni d'autunno), quelli dell'annata che è per ricominciare (preparazione delle biade marzuole) si offrono in un modo senza difficoltà, alle seminazioni fatte. Tuttavolta la battitura dei grani non può esser compiuta: si è allora necessitati di fare delle stime provvisorie spesso falsissime; gli animali non si sottopongono all'ingrasso che poco tempo dopo; e frattanto questa è la stagione che lascia al coltivatore le maggiori speranze per apprestare la sua contabilità.

La seconda epoca è sul terminar dell'inverno (marzo o aprile). Allora le trebiature (battere dei grani) sono quasi terminate, la maggior parte dei grani realizzata, la consumazione di foraggi facile a valutarsi; si può facilmente prevedere gli utili che daranno gli animali che devonsi vendere ancora. Solo egli è rincrescevole, per una simile operazione, che la stagione sia così laboriosa.

L'epoca che mi sembra assolutamente preferibile per stabilire l'*inventario* è qualche mese dopo, un poco prima del taglio dei foraggi: quest'è alla fine di giugno. Il momento è opportunissimo; perchè le capanne e i magazzini sono generalmente vuoti, la lana è tosata e spesso venduta, gli animali grassi venduti. Il lavoro diviene allora facilissimo; in tal modo vi sono meno divisioni da farsi nei titoli, e molto meno operazioni incomplete da consegnare. Benchè in questa stagione le ore del coltivatore sieno tutte poste in lavoro, ciò non pertanto persistiamo nel considerare la fine del mese di giugno come l'epoca più favorevole alla chiusura dei conti.

L'*inventario* non è penoso a stabilire che la prima volta; negli anni seguenti, la sua collazione richiede meno tempo, perchè tutti i valori sono già classificati, e altro non fa d'uopo che di registrare le diverse modificazioni che subirono in questo intervallo.

Gli oggetti o valori da inscriversi sull'*inventario* devono esser gruppati per ordine di materie e classificati metodicamente.

1. Attrezzi di coltivazione;
2. Derrate in magazzino;
3. Terreni seminati a grano;
4. Concimi, ingrassi in terra.

Nei seguenti numeri di questo giornale ci occuperemo di far conoscere il metodo per seguire quest'inventario, trattando della sua divisione.

GHERARDO FRESCHI compil.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla Tipografia, e negozj librarj dell'Editore in S. Vito, Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell'annua associazione è di L. 6.90. Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta è di L. 8.90. Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, non che presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e negozj dell'Editore. — Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi di porto in San-Vito alla Tipografia Pascatti.

L'Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE